



Humus Pet Nat rosé 2020

Il n'est pas surprenant que la Méthode Ancestrale devienne à nouveau très tendance sous l'impulsion des vignerons naturels. Après tout, il s'agit de la méthode la plus naturelle pour obtenir des bulles dans le vin : vous mettez en bouteille le vin, qui n'a pas encore complètement fermenté, et sans aucun additif, il commence à refermenter dans la bouteille si la température ambiante n'est pas trop basse. Le résultat est un vin merveilleusement frais qui va du sec au légèrement sucré selon le degré de refermentation en bouteille. Dernières bouteilles à 15% de réduction (prix normal 18,39 EUR)

| | |
|-----------------|-----------------------------|
| Producer | Humus |
| Région | Lisboa |
| Volume | 75.0 cl. |
| Cépage | Touriga Nacional, Castelão |
| Drinking window | 2024-2025 |
| Alc. | 11.0% |
| Vinificatie | refermentation en bouteille |
| Rijping | quelques mois en bouteille |

15,63 €